

AVANT-PROPOS



En ces temps où les chefs de par le monde veulent nous éblouir de leurs inventions culinaires et nous submergent de livres de recettes toujours plus nombreux, on pourrait facilement croire que la cuisine est un jaillissement permanent de nouvelles créations. Pourtant, au-delà de l'agitation médiatique, il s'avère que, dans les familles, se transmettent des savoir-faire qui traversent le temps. Si certains ont conscience qu'ils doivent quelques recettes ou tour de main à leurs parents et même à leurs grands-parents, rares sont ceux qui se doutent que le témoin culinaire se passe entre générations sur des périodes d'une durée parfois insoupçonnable.

Ce livre se propose de retracer la formidable épopée d'un plat dont la longévité dépasse l'entendement et démontre à quel point nos coutumes alimentaires sont tenaces. Si certaines, qui peuvent nous sembler anciennes, datent à peine du siècle dernier, d'autres traversent les millénaires et les continents. En ce sens, l'histoire de la tourtière est épique, car, hormis les soupes, aucun autre plat ne peut prétendre avoir été au commencement de notre civilisation. Sa formidable aventure montre ses transformations successives, mais aussi la permanence d'un imaginaire culinaire d'une remarquable stabilité.

Si certains grands chefs prétendent qu'ils n'ont rien créé, mais qu'ils ont tout simplement redécouvert, l'histoire de la tourte et de la tourtière prouve que cette affirmation, sans être tout à fait juste, n'est probablement pas loin de la

vérité. En effet, en ce qui concerne la cuisine ménagère ou « ordinaire », qui est la base de notre quotidien, notre histoire sociale et culinaire prouve sans l'ombre d'un doute que rien ne se perd, que rien ne se crée et que tout se transmet. Et l'une des raisons permettant de comprendre l'incroyable force de perpétuation de certaines traditions est que les peuples s'identifient si profondément à leur nourriture qu'ils s'en croient les seuls créateurs. Ainsi, les habitants du Lac-Saint-Jean, pour qui la tourtière est devenue un emblème national, risquent d'être déçus en apprenant qu'ils ne l'ont pas inventée, même s'ils comprennent qu'elle est un formidable héritage qui les rattache à de multiples sociétés. De ce point de vue, ce qui pourrait apparaître comme un déni de leur parenté culinaire immédiate est en réalité le plus grand des éloges, car leur tourtière est issue de temps si lointains qu'ils sont, comme dirait l'UNESCO, les porteurs contemporains d'un véritable patrimoine immatériel de l'humanité.

Je vous invite à suivre notre odysée gourmande à travers le temps et l'espace.

CHAPITRE 1



..... AU DÉBUT ÉTAIT LA TOURTIÈRE

Il y a quelque 5000 ans, des peuples convergèrent entre le Tigre et l'Euphrate, ces fleuves mythiques, et furent à l'origine de l'une des civilisations les plus remarquables. Ils créèrent peu à peu un empire qui nous apparaît légendaire, tant par sa grandeur que par la complexité de ses œuvres : la Mésopotamie.

L'ORIGINE DE LA TOURTIÈRE SE PERD DANS LA NUIT DES TEMPS

C'est en Mésopotamie en effet qu'on a retrouvé les traces d'une invention géniale : l'écriture. Pour la première fois, un peuple racontait de vastes fragments de sa vie quotidienne, de son histoire, de ses relations compliquées avec les dieux et de quelle manière, perdu dans l'univers, il essayait néanmoins de le comprendre. Un bataillon de scribes consignait tout ce qui était susceptible de permettre au roi de régler la vie de ses sujets et la marche de ses armées.

Vers 1700 av. J.-C., dans cette société déjà millénaire, vint Hammourabi, l'empereur sans égal, le maître d'immenses pays, celui par qui Babylone devint une capitale dont le nom ne serait jamais oublié.

LA TOURTE PREMIÈRE

Les tablettes d'argile, où étaient consignés les registres d'une partie du monde civilisé et les hauts faits de gloire, témoignaient aussi des mœurs de la cour, des nobles et de leurs plaisirs raffinés. Ils faisaient sans aucun doute bonne chère, même si ce n'est que bien plus tard que la seule Maison de la reine, quelque 700 ans av. J.-C., compta notamment 220 échantons, 400 cuisiniers et 400 pâtisseries¹.

Les morceaux épars de textes, inscrits dans la matière dure, véritablement minéralisés, ont été muets pendant des millénaires jusqu'à ce que de savants archéologues finissent par déchiffrer les alphabets des peuples fondateurs de l'empire : les Sumériens et les Akkadiens. Ainsi, peu à peu, le voile a été levé sur une civilisation qui allait fasciner les autres peuples du bassin méditerranéen. Or, parmi les innombrables documents extirpés du fond des sables et soigneusement classés par des chercheurs du monde entier, Jean Botero a découvert et traduit les premières recettes connues de l'humanité. Ce n'est pas peu dire. En effet, s'il est possible de retrouver, dans divers sites archéologiques, les os d'animaux consommés ou les traces d'aliments végétaux sur des pots de céramique, les reconstitutions des régimes alimentaires de certains peuples ne nous disent toutefois presque rien de leur art de cuisiner.

Si, indéniablement, le choix des aliments et les manières de les cuire sont déjà des indications sur des pratiques assurant la survie d'un groupe humain ou d'une société organisée, disposer de ses recettes, c'est pénétrer le cœur d'une culture. C'est être invité dans l'intimité des foyers et partager ce qui était déjà de l'ordre de la tradition. C'est découvrir les lois qui gouvernent le « manger ensemble ».

Parmi les recettes trouvées, presque toutes sont des soupes ou des bouillons. Mais l'une d'elles fait exception par la qualité du texte, mais aussi, et surtout, parce que nous sommes en présence de ce que nous pouvons considérer comme la première tourte de l'humanité².

Cette extraordinaire recette (R1)* est présentée intégralement en annexe 1 du présent livre, car sa lecture n'est pas des plus aisées. À preuve, les dernières lignes :

Juste avant le repas, tu prends le plat présentoir, garnir d'une abaisse et tu y ranges avec soin les oiseaux cuits ; par-dessus tu parsèmes la fressure et les gésiers découpés, qui se trouvaient dans la marmite, ainsi que les (petits)-pains sebetu qui avaient cuit au four. Le bouillon gras qui recouvrait la viande en la marmite, tu le laisses de côté, tu recouvres de son couvercle (en pâte) le plat présentoir et tu le sers à table. (Botero, p.53)

La tourte est là, avec ses trois couches essentielles : une abaisse, un appareil fait de petits oiseaux, de pain et d'abats d'oiseaux, le tout recouvert par une seconde abaisse qui ferme ainsi le plat. Voilà l'archétype du plat dont nous allons suivre les péripéties à travers pas moins de 3000 ans.

Cette tourte, appelée par l'auteur « tourte aux petits oiseaux » puisque l'espèce cuisinée ne put malheureusement pas être identifiée, est sans doute plus ancienne encore. Car si elle a été consignée vers 1700 av. J.-C., comme l'attestent les analyses au carbone 14 des tablettes d'argile, on ne sait toutefois pas depuis quand elle était consommée. Il est étrange d'imaginer que ce plat ait pu exister au moins 2000 ans av. J.-C., ce qui lui assure un âge vénérable de près de 4000 ans !

* La lettre R suivie d'un numéro renvoie à l'annexe, où les recettes de tourtes, référencées par ordre d'apparition dans le livre, sont présentées dans leur intégralité.

Cette découverte n'aurait jamais pu être faite sans l'écriture, bien sûr, mais également sans la conscience que manger n'est pas un acte anodin. Pour que des scribes notent de leurs stylets acérés le détail de l'art de préparer un plat, il fallait que tous partagent déjà l'idée qu'une recette est une expression culturelle, un signe de civilisation pour qui non seulement le goût mais aussi le bon goût relevaient d'un art à connaître et à transmettre. Il fallait que les hommes de cette époque aient voulu exposer aux autres leur raffinement, leur savoir-vivre et divulguer la science d'un plaisir à venir pouvant être reproduit selon les envies. Déjà, en gravant l'argile, ils partageaient leur désir de voir se perpétuer leur amour de la bonne chère et celui de former des cuisiniers qui continueraient d'entretenir les héritiers de leur roi.

Or, qu'une tourte – ou une « tourtière », comme on appelle ce plat au Québec – soit en quelque sorte au cœur de la conscience d'un savoir-faire d'exception et de sa généreuse transmission, voilà qui est la promesse d'un destin hors du commun.

Il ne faut pas se méprendre : les délices de « la tourte aux petits oiseaux » étaient réservés à l'élite de l'époque. Le commun des mortels se contentait de nourritures modestes telles que des bouillies de céréales, d'oignons ou encore de diverses fèves. Seuls ceux que la fortune avait conduits au sommet de l'État pouvaient se régaler en compagnie de leurs nombreux invités. La convivialité était de mise, même si, déjà, les plaisirs de la table partagée relevaient aussi de l'art de gouverner. Un homme bien nourri et rassasié est toujours reconnaissant envers son hôte. Et rien que d'imaginer toute la tendreté de ces petits oiseaux, préalablement cuits dans un bouillon parfumé, cela donne envie de se lécher les

doigts, même si les goûts alors appréciés nous resteront définitivement étrangers.

En vérité, bien que connu, le blé amidonnier – celui que l'on connaît aujourd'hui, et qui, grâce au gluten, peut s'étirer, s'assouplir et être soudé au bord d'un plat – n'est pas utilisé dans cette recette. Les abaisses étaient faites d'une céréale qui nous est toujours inconnue et qui permettait de faire des galettes rigides. Obtenues à partir d'un grain moulu – sur des pierres semblables au métate des civilisations précolombiennes – et par la suite humectées, ces galettes avaient peut-être comme principale fonction de servir de couvercle, un peu comme les cloches d'aujourd'hui qui préservent la chaleur et dont le retrait révèle aux commensaux réunis pour festoyer les petits oiseaux fort appréciés.

Cette recette de tourte n'était pas la seule – il y en avait trois, plus ou moins lisibles –, mais elle était la seule à indiquer la présence d'un couvercle sur le dessus, laissant entrevoir que c'était sans doute un des plats consommés lors des banquets. C'était certes le temps où la viande et la bière se consumaient allégrement, mais cette « tourte aux petits oiseaux » n'était-elle pas un suprême raffinement et une démonstration d'un savoir-faire culinaire exceptionnel ? N'est-il pas fascinant de penser que la tourtière qui, au Québec, jouit véritablement d'un statut national, ait eu sa place dans les agapes d'un peuple pourtant si éloigné dans l'espace et le temps ?

Puisque l'abaisse supérieure n'était pas soudée à la pâte de l'abaisse inférieure et servait peut-être seulement de couvercle – car nous ignorons si elle était consommée –, cette tourte a été appelée par la suite « fausse tourte ». En ce sens, il est certain que la texture et le moelleux de la cuisson

à l'étouffée étaient fort différents, mais, quelles qu'aient été ces différences, à n'en pas douter, par la structure même du plat, « la tourte aux petits oiseaux » fut la matrice d'une longue descendance.

Le grand empire mésopotamien s'est ensuite effondré, conquis par les Perses en l'an 539 av. J.-C. L'oubli commença son travail, au point même où certains ont pu se demander si ce peuple avait véritablement existé et ne sortait pas de quelque légende immémoriale.

Tout sombra dans l'indifférence du temps, tout fut enseveli sous les sables du désert, tout retourna sous la terre, et ce peuple qui, le premier, connut l'écriture et créa le premier discours gastronomique, retourna presque à la préhistoire.

N'est-ce pas un étrange destin ? Quand on regarde l'Irak d'aujourd'hui, peut-on s'imaginer qu'en ces lieux où l'histoire récente fut de feu et de sang naquit une civilisation à nulle autre pareille ?